



CHATEAU DE BIROT
GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT
CADILLAC
2018

VIGNOBLE

Superficie : 1,36 hectares
Age Moyen du vignoble : 25 Ans
Rendement : 26hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation : cuves acier inox
thermo-régulées.
Fermentation à basse température
(18/20°C).
Degré : 14%



CEPAGES

Sémillon : 76%
Sauvignon : 24%

SOL

Argilo-Calcaire sur les côteaux

PRODUCTION

3 000 Bouteilles

COMMENTAIRE

Nos vins blancs sont la typique expression des grands vins liquoreux de la région de Cadillac.

Ils sont issus de vendanges tardives par tries successives puis vinifiés en cuves et en barriques et mis en bouteilles après 12 mois d'élevage. Le Sauvignon joue un rôle important dans l'assemblage car il apporte une certaine vivacité au vin, nécessaire à un parfait équilibre.

Ces vins d'or de qualité, marqués par un parfait équilibre entre la sucrosité et l'acidité, évoluent dans le temps et des notes très fruitées laissent peu à peu la place à une onctuosité soutenue par des arômes complexes.

L'accord mets et vins prend tout son sens pour apprécier ces vins liquoreux. Ils accompagneront parfaitement des viandes blanches ou des volailles sur des sauces un peu épicées, des fromages et enfin des desserts à base de fruit blancs.



CHATEAU DE BIROT
GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT
CADILLAC
2017

VIGNOBLE

Superficie : 1,36 hectares
Age Moyen du vignoble : 25 Ans
Rendement : 26hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation : cuves acier inox
thermo-régulées.
Fermentation à basse température
(18/20°C).
Degré : 13%



CEPAGES

Sémillon : 90%
Sauvignon : 10%

SOL

Argilo-Calcaire sur les côteaux

PRODUCTION

3 000 Bouteilles

COMMENTAIRE

Nos vins blancs sont la typique expression des grands vins liquoreux de la région de Cadillac.

Ils sont issus de vendanges tardives par tries successives puis vinifiés en cuves et en barriques et mis en bouteilles après 12 mois d'élevage. Le Sauvignon joue un rôle important dans l'assemblage car il apporte une certaine vivacité au vin, nécessaire à un parfait équilibre.

Ces vins d'or de qualité, marqués par un parfait équilibre entre la sucrosité et l'acidité, évoluent dans le temps et des notes très fruitées laissent peu à peu la place à une onctuosité soutenue par des arômes complexes.

L'accord mets et vins prend tout son sens pour apprécier ces vins liquoreux. Ils accompagneront parfaitement des viandes blanches ou des volailles sur des sauces un peu épicées, des fromages et enfin des desserts à base de fruit blancs.



CHATEAU DE BIROT
GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT
CADILLAC
2016

VIGNOBLE

Superficie : 1,36 hectares
Age Moyen du vignoble : 25 Ans
Rendement : 26hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation : cuves acier inox
thermo-régulées.
Fermentation à basse température
(18/20°C).
Degré : 12,5%

RECOMPENSES OBTENUES

James Suckling : 88-89/100



CEPAGES

Sémillon : 87%
Sauvignon : 13%

SOL

Argilo-Calcaire sur les côteaux

PRODUCTION

4 600 Bouteilles

COMMENTAIRE

Nos vins blancs sont la typique expression des grands vins liquoreux de la région de Cadillac.

Ils sont issus de vendanges tardives par tries successives puis vinifiés en cuves et en barriques et mis en bouteilles après 12 mois d'élevage. Le Sauvignon joue un rôle important dans l'assemblage car il apporte une certaine vivacité au vin, nécessaire à un parfait équilibre.

Ces vins d'or de qualité, marqués par un parfait équilibre entre la sucrosité et l'acidité, évoluent dans le temps et des notes très fruitées laissent peu à peu la place à une onctuosité soutenue par des arômes complexes.

L'accord mets et vins prend tout son sens pour apprécier ces vins liquoreux. Ils accompagneront parfaitement des viandes blanches ou des volailles sur des sauces un peu épicées, des fromages et enfin des desserts à base de fruit blancs.



CHATEAU DE BIROT
GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT
CADILLAC
2015

VIGNOBLE

Superficie : 1,36 hectares
Age Moyen du vignoble : 25 Ans
Rendement : 26hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation : cuves acier inox
thermo-régulées.
Fermentation à basse température
(18/20°C).
Degré : 12,6%

RECOMPENSES OBTENUES

James Suckling : 90/100



CEPAGES

Sémillon : 88%
Sauvignon : 12%

SOL

Argilo-Calcaire sur les côteaux

PRODUCTION

4 600 Bouteilles

COMMENTAIRE

Nos vins blancs sont la typique expression des grands vins liquoreux de la région de Cadillac.

Ils sont issus de vendanges tardives par tries successives puis vinifiés en cuves et en barriques et mis en bouteilles après 12 mois d'élevage. Le Sauvignon joue un rôle important dans l'assemblage car il apporte une certaine vivacité au vin, nécessaire à un parfait équilibre.

Ces vins d'or de qualité, marqués par un parfait équilibre entre la sucrosité et l'acidité, évoluent dans le temps et des notes très fruitées laissent peu à peu la place à une onctuosité soutenue par des arômes complexes.

L'accord mets et vins prend tout son sens pour apprécier ces vins liquoreux. Ils accompagneront parfaitement des viandes blanches ou des volailles sur des sauces un peu épicées, des fromages et enfin des desserts à base de fruit blancs.